

Академик М.Адышев атындагы Ош технологиялык университети  
Илимий-техникалык кеңештин кезектеги жыйынынын токтомуна  
№4 КӨЧҮРМӨ

Токтом №1

01.11.2022-ж. Ош шаары

**КАТЫШКАНДАР:**

**Илимий-техникалык кеңештин төрагасы** ОшТУнун ИЖИ боюнча проректору, а-ч.и.д., доцент Танаков Н.Т, *төраганын орун басары* т.и.к., доц.Аттокуров У.Т., *катчысы* Авазбек у А жана мүчөлөрү: асп. бөлүм башчысы З.Токтомаматова, ф-м.и.д., проф. А.Дж. Сатыбаев, ф.и.д., проф. М.А. Атакулова, э.и.д., М.Ж. Абдиев, т.и.к., доцент Н.А. Калдыбаев . ОшТУнун Технопаркынын директору, т.и.д., проф. А. Т. Маруфий, т.и.к., доц. Э. М. Каримов, ф.-м.и.к., доцент Ж.Ш. Орозмаматова, т.и.к. Ж.А. Турдубаева, т.и.к. У.Т. Атамкулов , т.и.к., доцент Б.Ж. Акматов, окутуучу У.Д. Абдуллаев, т.и.к., доцент М.Т. Атамкулова, т.и.к., доцент А.Т. Каратаев,

**КҮН ТАРТИБИДЕ:**

2.Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана Илим министрлиги тарабынан 2022-жыл үчүн республикалык бюджеттен каржыланган илимий долбоорлордун аткарылышы жана алынган жыйынтыгы боюнча отчетторду берүү.

г) “Разработка технологии производства пищевых белковых концентратов и биологически активных добавок функциональной направленности из местного сырья”. Илимий жетекчиси а-ч.и.д., доцент Танаков Н.Т.

**Угулду:**

ОшТУнун Илимий-техникалык кеңешинин төраганын орун басары Аттокуров Урмат Төлөгөнович: - Урматтуу Илимий-техникалык кеңештин мүчөлөрү, бүгүн күн тартибинде Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана Илим министрлиги тарабынан 2022-жыл үчүн республикалык бюджеттен каржыланган илимий долбоорлордун аткарылышы жана алынган жыйынтыгы боюнча отчетторун угуу каралган.

- Сөз баяндама үчүн Регламент боюнча Танаков Нурланбек Токтогуловичке берилди. Регламент боюнча-10 мүнөт.

Бул долбоордун жетекчиси катышуучуларды долбоордун актуалдуулугу, коюлган максаты, белгиленген милдеттери, долбоорду ишке ашыруунун зарылдыгы жөнүндө илимий негиздемеси менен тааныштырды.

Андан ары отчетто белгиленген милдеттерге ылайык жүргүзүлгөн изилдөөлөрдүн жыйынтыктарына токтолду.

Бул долбоор организмди керектүү тамак-аш компоненттер менен камсыздаган жана ашказан-ичеги трактынын микробиоценоздорун жөнгө салуучу жана нормалдаштыруучу касиетке ээ болгон ферментациялык азыктарын өндүрүүгө арналган. Бул долбоор боюнча микроорганизмдердин биомассасынан органолептикалык жана функционалдык касиеттерге ээ болгон биологиялык активдүү кошулмаларды бөлүп алып, аларды илимий жактан негизделген жаңы технологияларга ылайык тамак-аш өнөр жайында пайдаланууга мүмкүнчүлүк түзүлөт.

Айыл-чарба өсүмдүктөрүнүн биоконверсиясы (микроорганизмдер тарабынан иштетилүүсү) айыл-чарба секторунун рационалдуу иштөөсүнө түрткү берет, себеби бул тармакта биотехнологиялык системаларды иштеп чыгуу жана пайдалануу калдыксыз технологияларга жол ачат. Мындай учурда өсүмдүк сырьесу толук иштетилип, жергиликтүү сырьелордон белок массасын жана башка пайдалуу продуктуларды алууга болот.

Азыркы учурда нан ачыткысын өстүрүү жаатында бир топ тажрыйба топтолгон. Ачыткы микроорганизмдерин өндүрүү үчүн түрдүү субстраттар пайдаланылат, себеби ачыткы микроорганизмдери өсүмдүк калдыктарында, тамак-аш өндүрүшүнүн калдыктарында абдан жакшы өсөт. Микроорганизмдерди өстүрүү үчүн субстраттарды азык чөйрө катарында мелассадан, сүт сывороткасынан, маданий өсүмдүктөрдүн калдыктары сыяктуу чийки заттарды пайдаланса болот.

Нан жана нан азыктары ар бир адамдын рационунун күнүмдүк керектелүүчү бөлүгү, бирок учурда нандын азыктык баалуулугу төмөн болуп жаткандыгы анык. Азыркы кезде рынокто нан азыктарынын ассортименти биологиялык баалуулугу жогору болуп эсептелген жаңы сортторду түзүүнүн эсебинен бир кыйла кеңейди.

Нан азыктарынын курамына байыткычтар катары негизинен жашылча жана сүт протеиндер колдонулат, бул компоненттер нандын аш болумдуулугун жогорулатып, ага жаңы даам берет. Нан азыктарын даярдоочу рецептке салттуу түрдө кошулган, нандын даамына таасир этпей турган, бирок ошол эле учурда дарылоочу жана дарылык касиетке ээ болгон нан ачыткысынын (дрожждордун) биомассасынан протеиндик заттарды кошумча компонент катары колдонуу менен калктын ден соолугун чындоо жана көптөгөн ооруларды алдын алуу маселелерин чечүүгө негиз болуп эсептелет. Себеби бул азык компоненттери организмди керектүү белоктор менен камсыз кылып, ашказан-ичеги жолдорун патогендик микрофлорадан жана оор металлдар сыяктуу уулуу компоненттерден тазалайт.

Жогоруда айтылгандардын негизинде тамак-аш протеиндерин бөлүп алуунун жаңы ыкмаларын иштеп чыгуу жана негиздөө, анын сапатын жогорулатуу, биологиялык баалуулугун жана функционалдык касиеттерин аныктоо үчүн илимий изилдөөлөрдү жүргүзүү зарыл.

**Суроо:** Сатыбаев А.Дж.: - Жергиликтүү сырьё катары эмнени колдондунар?

**Жооп:** - Жергиликтүү сырьё катары органикалык заттарды камтыган тамак – аш калдыктарын, айыл-чарба калдыктарын, өсүмдүк калдыктарын колдондук.

**Суроо:** Каратаев А.Т.: – Илимий долбоордун жыйынтыктары кайсы тармакта колдонулушу мүмкүн жана тамак-аш өндүрүштөрү үчүн канчалык актуалдуу болот деп эсептесинер?

**Жооп:** - Илимий изилдөөнүн жыйынтыктары негизинен нан өндүрүшү үчүн маанилүү, себеби калк үчүн функционалдык жана дарылык-профилактикалык сапаттарга ээ болуучу нан азыктарынын ассортиментин кенейтүүгө шарт түзүлөт.

Аттокуров Урмат Төлөгөнович: «Разработка технологии производства пищевых белковых концентратов и биологически активных добавок функциональной направленности из местного сырья» илимий долбоорун мээрияга сунуштоого сунушка коем.

Макул- 16

Каршы -жок

Калыс – жок

Күн тартибинин маселелерин угуп жана талкуулап, Ош технологиялык университети илимий-техникалык кеңеши

### ТОКТОМ КЫЛДЫ:

1. 2022-жылга " Разработка технологии производства пищевых белковых концентратов и биологически активных добавок функциональной направленности из местного сырья " илимий-изилдөө долбоорун отчету жактырылсын жана бекитилсин.

2. 2. Аталган илимий-изилдөө долбоорун 2023-жылга улантуу зарыл деп эсептелсин.

Жыйындын төрагасы

Жыйындын катчысы:



Танаков Н.Т

Илим бөлүмүнүн жетектөөчү адиси;  
Авазбек у А